

Eis mit karamellisierten Apfelspalten

Pommes tiède à la cannelle



Zutaten für 2 Personen:

1 Apfel
2 EL Puderzucker
1 kleine Ecke Butter
50-100 ml Calvados oder
Apfelwein bzw. Apfelsaft für
alkoholfreie Variante
Zimt (optional)
2-4 Kugeln Vanilleeis

Besondere Hilfsmittel:

Apfelentkerner

1. Apfel waschen, trocknen, entkernen und achteln.
2. Puderzucker in Edelstahltopf schmelzen, ein wenig Butter dazu geben. Apfelspalten darin schwenken, mit Calvados oder Apfelsaft/Apfelwein ablöschen.
3. Apfelspalten 30 Minuten bei kleinster Hitze und geschlossenem Deckel dünsten. Eventuell Calvados/Apfelwein/Apfelsaft bzw. Wasser nachgießen.
4. Anrichten mit Puderzucker. Danach 1-2 Kugeln Vanilleeis in die Mitte geben.

Hinweise:

Optional die Apfelspalten mit etwas Zimt würzen, wie im Original im ehemaligen Restaurant de la Citadelle, Saint-Tropez.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 35 min, Nachspeisen, Obst, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023